Χριστουγεννιάτικες συνταγές!

Κουραμπιεδες!

Υλικά Συνταγής

100 γραμ. ζάχαρη άχνη
500 γραμ. βούτυρο Lurpak
2 κρόκοι
1 αυγό
2 βανίλιες
1/2 κ.γλ. μοσχοκάρυδο
60 γρ. κονιάκ
1 κοφτό κ.γλ. σόδα μαγειρική
150 γραμ. καβουρντισμένο και χοντροκομμένο αμύγδαλο
850 γραμ. αλεύρι γ.ο.χ (ή αλεύρι μαλακό) κοσκινισμένο

- Ολα τα υλικά πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου (21-23 °C).
- Αρχικά πριν ξεκινήσουμε τη ζύμη καβουρδίζουμε τα αμύγδαλα για να κρυώσουν τελείως.
- Απλώνουμε την αμυγδαλόψιχα ή τα αμύγδαλα με τη φλούδα (ότι σας αρέσει) σε λαμαρίνα να είναι αραιά τα αμύγδαλα μεταξύ τους και τα ψήνουμε για 10΄, σε προθερμασμένο φούρνο, στους 200 °C στον αέρα μέχρι να ροδίσουν ελαφρά.
- Τα αφήνουμε να κρυώσουν τελείως.
- Χοντροκόβουμε τα αμύγδαλα αφού κρυώσουν και τα αφήνουμε στην άκρη.
- Για αφράτους κουραμπιέδες κοσκινίζουμε το αλεύρι και το αφήνουμε στην άκρη.

Μελομακάρονα!

Υλικά Συνταγής

240 γραμ. ηλιέλαιο ή καλαμποκέλαιο
240 γραμ. ελαιόλαδο ελαφρύ
50 γραμ. κονιάκ
160 γραμ. χυμός φρέσκο πορτοκάλι
1 κ.γλ. κοφτό σόδα μαγειρικής
200 γραμ. ψιλή κρυσταλλική ζάχαρη
1 κοφτό κ.γλ. γαρύφαλλο
2 κοφτά κ.γλ. κανέλα
ξύσμα από 2 πορτοκάλια ακέρωτα
900 γραμ. αλεύρι γ.ο.χ
2 κοφτά κ.γλ. μπέκιν πάουντερ

Για το σιρόπι

400 γραμ. ζάχαρη
400 γραμ. νερό
400 γραμ. μέλι θυμαρίσιο
½ λεμόνι (ακέρωτο)
αλεσμένο φυστίκι Αιγίνης ή καρύδι

- Κοσκινίζουμε πρώτα το αλεύρι και το μπέκιν πάουντερ σε μπολ. Τα αφήνουμε στην άκρη.
- Σε άλλο μπολ βάζουμε το ελαιόλαδο, το ηλιέλαιο, το κονιάκ, τη ζάχαρη, την κανέλα, το γαρίφαλο, το ξύσμα πορτοκαλιού.
- Με σύρμα τα ανακατεύουμε καλά να διαλυθεί και να λιώσει η ζάχαρη.
- Διαλύουμε τη μαγειρική σόδα στο χυμό πορτοκαλιού, ανακατεύουμε να αρχίσει η αντίδραση και τη ρίχνουμε στο μείγμα.
- Ανακατεύουμε με το σύρμα τα υλικά.
- Τέλος ρίχνουμε μέσα στο μείγμα το αλεύρι σταδιακά και ανακατεύουμε στην αρχή με το σύρμα. Όταν αρχίσει και σφίγγει η ζύμη, αναδιπλώνουμε τη ζύμη με το χέρι απαλά.
- Δεν παιδεύουμε το μείγμα για πολύ ώρα αν θέλουμε να βγουν αφράτα ώστε να ρουφήξουν σωστά το σιρόπι.
- Η ζύμη για μελομακάρονα πρέπει να είναι αφράτη λαδερή και απαλή.
- Αν έχετε χρόνο, αφήστε τη ζύμη σκεπασμένη για 15΄ στον πάγκο. Όσο πιο πολύ ξεκουράζεται, τόσο πιο ωραία πλάθονται μετά.

Δίπλες!

Υλικά Συνταγής

5 αυγά
2 βανίλιες
σόδα στη μύτη του κουταλιού του γλυκού
1 πρέζα αλάτι
3 ½ φλ. αλεύρι γ.ο.χ.
ελαιόλαδο ή σπορέλαιο για το τηγάνισμα

Για το μέλωμα

500 γραμ. θυμαρίσιο μέλι
1 φλ. νερό
½ κ.γλ. κανέλα
½ κ.γλ. γαρύφαλλο
ψιλοκομμένη καρυδόψιχα

χωρίζουμε πρώτα τους κρόκους από τα ασπράδια.

- Στα ασπράδια ρίχνουμε το αλάτι και τα χτυπάμε μέχρι να κάνουν κορυφές που να στέκονται (μεσαία ταχύτητα).
- Στους κρόκους ρίχνουμε τη βανίλια και τους χτυπάμε για 5' με μίξερ χειρός, για να ασπρίσουν καλά και να μη μυρίζουν.
- Ρίχνουμε τους κρόκους στα ασπράδια και προσθέτουμε τη σόδα.
- Χτυπάμε 5 λεπτά για να αφρατέψει καλά το μίγμα.
- Ρίχνουμε τα 2/3 του αλευριού για να γίνει σαν πηχτός χυλός.
- Λαδώνουμε τα χέρια και προσθέτουμε το υπόλοιπο αλεύρι (λίγο–λίγο).
- Ζυμώνουμε μέχρι η ζύμη να μην κολλάει στα χέρια.
- Τη σκεπάζουμε και την ξεκουράζουμε το λιγότερο για 30 λεπτά.
- Ανοίγουμε πολύ λεπτό φύλλο με πλάστη, σε αλευρωμένη επιφάνεια.
- Κόβουμε σε μακρόστενα κομμάτια, περίπου 20×15 εκατοστά.
- Αφού κόψουμε όλες τις δίπλες (τις αφήνουμε πάνω σε πετσέτα απλωμένες μέχρι να τις ετοιμάσουμε όλες), ζεσταίνουμε σε κατσαρόλα το λάδι.
- Ρίχνουμε μέσα μία – μία τις δίπλες.
- Μόλις σχηματίσουν φουσκάλες στην επιφάνεια, μετά από 30 δευτερόλεπτα, με τη βοήθεια 2 πιρουνιών τις ρολάρουμε κατά μήκος διπλώνοντας τες.
- Αφήνουμε να ροδίσουν.
- Τις βγάζουμε σε απορροφητικό χαρτί να στραγγίξουν.

Για το μέλωμα

- Αραιώνουμε το μέλι με 1 φλ. νερό και περιχύνουμε τις δίπλες με προσοχή να μελωθούν όλες.
- Πασπαλίζουμε με καρύδια και κανελογαρύφαλλο.

Εναλλακτικά, μπορούμε να τις μελώσουμε όπως τα μελομακάρονα και να τις πασπαλίζουμε με καρύδι (αφού κρυώσουν, με το σιρόπι να είναι ζεστό).